

令和4年秋・黄綬褒章受章 「和の達人」がプロデュースした 体に嬉しいご褒美ランチ始めます

ランチ忘年会や新年の集まりにいかが？
購入金額より20%お得な“プレミアム食事券”も使えます！



ホテルニューオータニ幕張

『「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチー蘭ー』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/ran-kuroda/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、日本料理「千羽鶴」にて、令和4年秋・黄綬褒章を受章した黒田廣昭による『**「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチー蘭ー**』を2022年12月5日(月)~2023年2月28日(火)までの平日限定で販売いたします。

■ **令和4年秋・黄綬褒章を受章した「和の達人」が贈るご褒美ランチ**

「和の達人」として20年以上、100回を超えるテレビ出演歴を持ち、日本の名料亭のひとつである「なだ万本店 山茶花荘」では調理長を務めた日本料理顧問の黒田廣昭が、この度、令和4年秋の褒章にて黄綬褒章を受章いたしました。今回の受賞を記念し、ランチ忘年会や新年のお集まりにも最適なランチをご用意いたしました。



■ **16品目の体に嬉しいご褒美ランチが誕生。**

ランチの先付には、滋養強壮にも良い山芋をすりおろして作る「養老豆腐」と、栄養価の高いスーパーフードであるほうれん草と舞茸を和えた胡麻和えをご用意。根菜たっぷりの「けんちん汁」で体を温めたら、和盆に盛られた色とりどりの料理の登場です。ビタミン豊富な「かぼちゃの摺り流し」に「細魚小袖寿司」、「ワラサ西京焼」など、どれから味わうか迷うほど、見た目にも美しい一口サイズのメニューをお楽しみいただけます。メには、一組毎に土鍋でふっくら艶やかに炊き上げる「きのこの炊き込み御飯」をどうぞ。食後は、女性に人気の「SATSUKI スイーツ」よりいちごのグラススイーツをご用意いたします。



■ 購入金額より 20%お得な“プレミアム食事券”も使えます！

1日20食限定のため、お日にちが決まったら早めのご予約がおすすめです。お支払いには、12月1日から千葉県内でスタートした、購入金額より20%お得になるキャンペーン「千葉で食べよう！プレミアム食事券」が使えるほか、前日までのご予約で食後のコーヒーをサービスいたします。

※ホテルニューオータニ幕張「千羽鶴」は確認店として登録しています。

「千葉で食べよう！プレミアム食事券キャンペーン」<https://chiba-eat.jp/>

■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチ 蘭-らん-』

【期間】2022年12月5日(月)～2023年2月28日(月)

※12月26日(月)～2023年1月13日(金)を除く [平日限定/各日20食]

【時間】11:30～14:00

【場所】日本料理『千羽鶴』(ロビー階)

【料金】¥7,150 ※サービス料別

【ご予約・お問合せ】TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

【メニュー等詳細は】<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/ran-kuroda/>

[黒田 廣昭（くろだ ひろあき）プロフィール]

1954年 愛知県生まれ。高校卒業後関西で修業を積み、1982年 老舗日本料理店「なだ万」に入社。1996年以降「なだ万」ホテルニューオータニ店調理長、本店「山茶花荘」、赤坂「ジパング」調理長、「帝国ホテル東京なだ万」調理長を経たのち、2015年取締役調理本部長に就任。2017年常務執行役員調理本部長として技能の研鑽を重ね、迎賓館や総理公邸、外務省公館などにて公式晩餐会の料理を担当。2019年「なだ万」を退社し、同年ホテルニューオータニ(東京)ガーデンコートクラブ料理長に就任。現在、ホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問として伝統を継承しながら新しいものに挑戦し続け、日本料理の真髄を究めている。

日本食普及の親善大使

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事

一般社団法人東京都日本調理技能士会 副会長

受章経歴

2016年 全技連マイスター認定、2017年度 東京都優秀技能者（東京マイスター）受賞

2020年 現代の名工 受賞

2022年 秋 黄綬褒章 受賞